

シェフのおすすめコース

Chef's Special Course

8月1日(土)～8月30日(日)



Aコース／¥8,500 アミューズ・前菜・スープ・魚料理または肉料理・デザート・コーヒー
Amuse / Appetizer / Soup / Fish or Meat / Dessert / Coffee

Bコース／¥12,000 アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー
Amuse / Appetizer / Soup / Fish / Meat / Dessert / Coffee

アミューズ *Amuse*

前菜 *Appetizer*

サラダグルマンド
Gourmet salad

ハンガリー産フォアグラのポワレと水茄子のマリネ みずみずしい白桃のジュレとともに (+¥1,000)
Pan-seared Hungarian foie gras and marinated water eggplant with juicy peach sauce (+¥1,000)

スープ *Soup*

本日のスープ(温)
Today's soup (hot)

青森県産 中平さんの畑で採れたとうもろこし“郷のきみ”の冷製スープ
Chilled sweet corn soup

ズワイガニとズッキーニの冷たいクリームスープ (+¥500)
Chilled snow crab and zucchini cream soup (+¥500)

魚料理 *Fish*

穴子のフリット スパイシーなバルサミコソース 焼き茄子添え
Crispy conger eel fritter with spicy balsamic sauce and grilled eggplant

長崎県産アオハタのポワレ レモングラス香るスープ・ド・ポワソン
Pan-seared yellow grouper in lemongrass-infused fish bouillon

伊勢海老のフリット オリエンタルなタルタルソース (+¥2,000)
Crispy spiny lobster fritter with oriental tartar sauce (+¥2,000)

肉料理 *Meat*

仔牛ロース肉のポワレ サマートリュフとマルサラ酒の香り
Pan-seared veal loin with summer truffle and marsala wine sauce

鹿児島県産“アベル牧場黒豚”のグリユ 柚子香るサルサソース
Grilled pork loin with yuzu-flavored salsa sauce

和牛サーロインのステーキ 山葵とハーブ添え (+¥2,000)
Japanese Wagyu sirloin steak with wasabi and herbs (+¥2,000)

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)
Japanese Wagyu fillet steak with sauce of your choice (+¥3,000)

デザート *Dessert*

シャインマスカットとレモンのハーモニー
Harmony of shine muscat and lemon

ブルーベリーのキールロワイヤル
Kir royal of blueberry

コーヒー *Coffee*